

令和7年度 調理専門士科51期生 1年生

シ ラ バ ス



学校法人 みのり学園
琉球調理製菓専門学校

調理専門士科 1年生 目 次

食生活と健康	(75時間)	笠原 寛子 … P1
食品と栄養の 特性	(135時間)	兼本 玲子 … P3
食品の安全と 衛生	(135時間) (実習30時間含む)	屋比久 善昭 ・ P5
調理理論と 食文化概論	(165時間)	笠原 寛子 … P7 宮川 典子 … P9
調理基礎	(96時間) (校外実習60時間を含む)	安里 剛 … P11
日本料理	(39時間)	玉城 哲 … P13 上原 功 … P14 秋吉 実 … P17 安里 剛 … P19
西洋料理	(39時間)	平良 清徳 … P21 喜屋武 直彦 ・ P23
中国料理	(39時間)	名嘉 剛志 … P25 嘉陽田 翔伍 ・ P27 當山 翔太 … P29
琉球料理	(36時間)	仲村 公子 … P31 金城 桐子
製 菓	(30時間)	野上 隆 … P33 加藤 智彦 … P35
総合調理実習	(87時間)	玉城 哲 … P37 中山 智子 … P39 金城 桐子 … P41
特別講義(専門講義) (沖縄食材スペシャリスト・介護食講義・体育・キャリア形成)	(63時間)	安里 剛 ・ 宮川典子 ・ 金城 桐子 P43～ 田崎聡 ・ 新垣弘美 ・ 宮城 靖
専門実習	(87時間) (総合技術実習・介護食実習・スキルアップ実習1・スキルアップ実習2)	安里 剛 ・ 金城 桐子 ・ 新垣弘美 P47～

※ 授業の進行状況により、内容が変わることがあります。

シラバス

調理専門士科

科 目 名	履修方法	総時間数	担 当 者
食生活と健康	講義	調理専門士科 1年次 75時間 2年次 15時間	笠原 寛子
※実務経験のある教員等による授業科目	専修学校設置基準第41条の2		担当する教育に関する業務に2年以上従事

1 科目の目標

食は生命の源であり、また、食と健康は密接な関係を持っています。「調理師」とは、食品を調理する事により、人々に食事を提供する職業であり、その社会的使命は、食と人をつなぐ架け橋のようなものであるをいえるでしょう。

沖縄県は、平成26年3月に健康・長寿おきなわの復活をめざし「健康沖縄21[第2次)」を策定しました。生涯にわたり健康な生活を送るためには、病気を発生させたり、悪化させたりする可能性のある行動を自らコントロールし、食事、運動、休養および睡眠の調和のとれた生活が大切です。

調理師も社会人としての社会規範の重要性を学び、信頼される調理師を目指す意識を高め、食生活と健康の大切さを認識するとともに、労働環境や人間を取り巻く環境条件や環境汚染等について学んでいきます。

2 教科書

新調理師養成施設教育全書 必修編 1 食生活と健康

3 科目全体の評価の観点と趣旨

関 心 意 欲 態 度	科目に対する関心が高ければ、おのずと学習態度もよいものと思われる。	出席状況 学習活動 提出物等
思 考 判 断	テストは、自分で考え判断する設問と調理師として重要なことを記憶しているか記述させることで評価する。	テスト 日頃の学習態度
知 識 理 解	社会人の調理師として重要な知識を身に付けているか、理解しているか、テストで判断する。	テスト 日頃の学習態度

4 評価の方法

調理師としての基礎的知識を最低限(テストで6割以上)学んだかどうか、社会に出て信頼される調理師となるための学習をしたか、食生活と健康や食品の取り扱いを質疑の中に取り入れ、評価の参考にする

5 学習計画（年間授業計画）調理専門士科1年生

学期	月	単 元	時間	指導目標	学習内容及び留意点
前 期	4	第1章 第1節	42	調理師と健康 健康の考え方	健康とは何か 我が国の健康水準 目指すべき健康とは
	5	第2節		食と健康の関係	食生活が健康に果たす役割 健康的な食生活習慣づくり
	6	第3節		調理師の役割	調理師の成り立ち 調理師法の概要 食生活における調理師の役割
	7	第2章 第1節		食生活と疾病 疾病の動向とその予防	疾病の動向 疾病の予防
	9	第2節		生活習慣病	生活習慣病とは 生活習慣病の国際比較と 生活習慣病の重要性 生活習慣病の予防 沖縄県の保険医療の現状
後 期	10	第3章 第1節	33	健康づくり 健康づくり対策	疾病予防から健康増進へ 健康増進法 わが国における健康づくり対策 健康教育 健康に関する食品情報
	11				
	12	第2節		心の健康づくり	心身相関とストレス ストレスの対処方法 心の健康と自己実現
	1	第4章 第1節		調理師と食育 食育とは	食育の定義 食育の意義 食育基本法の概要
	2	第2節		食育における調理師の役割	正しい知識の提供 食育の実践

シラバス

調理専門士科

科 目 名	履修方法	総時間数	担 当 者
食品と栄養の特性	講義	調理専門士科 1年次 135時間 2年次 15時間	兼本 玲子
設置基準	専修学校設置基準第41条の4		学位規則第5条の2に規定する専門職学位 教育学修士

1 科目の目標

- ① 食品に含まれる栄養素の種類と機能がどのように健康に影響するかを理解する。
- ② 各年代に必要なエネルギー量と栄養素について学び、食事に応用できる知識を習得する。
- ③ 食品の特徴、匂や化学的な性質について理解し、調理師として食材を選ぶ知識を習得する。
- ④ 食品の加工と貯蔵及び表示について理解し、食品選択の能力を養う。
- ⑤ 食品の生産と流通について理解し、食品の安全・衛生にどのように関わるかを理解する。

2 教科書

調理師養成教育全書 必修「食品と栄養の特性」 第4版

3 科目全体の評価の観点と趣旨

関 心 意 欲 態 度	栄養と健康の問題に関心を持ち、調理師としてどのような役割を果たせるか意欲的に考え行動してすることができる。	出席状況 学習活動 提出物
思 考 判 断	調理師として食の嗜好と健康の繋がりについて学び食品選択と健康は密接な関係を持っていることを理解し、適切な食品選択の判断が出来る。	テスト 日頃の学習態度
技 術 表 現	栄養と食品の特性を学び、その知識を調理に応用できる能力を習得し、解答することができる。	テスト 日頃の学習態度
知 識 理 解	調理師として必要な食品選択、食の流通、基本的な栄養の知識を習得し健康と食の安全について理解を深めることができる。	テスト 日頃の学習態度

4 評価の方法

前期・後期とも以下の合計を総合評価とする

定期試験	70%
クラス内でのワークシート及び小テスト	20%
出席・学習態度 ※	10%
	100%

※ クラス内での居眠りが多い場合は欠課とする。

5 学習計画: 食品と栄養の特性 (年間授業計画) 調理専門士科1年

学期	月	単 元	時間	指導目標	学習内容及び留意点
前 期	4	第1章 栄養の機能と健康	30	各栄養素の種類と機能について学習し、健康との関係を理解する	1 栄養と健康 2 炭水化物 3 脂質 4 たんぱく質 5 ビタミン 6 ミネラル 7 水・機能性成分
	5				
	6	第2章 消化と吸収	12	生理的欲求・心理的欲求と食品摂取の関係について理解する。 栄養素の体内での消化・吸収・代謝について学ぶ	1 食品の摂取 2 栄養素の消化・吸収・代謝
	7	第3章 エネルギー代謝と食事摂取基準	9	各ライフステージに特に重要な栄養素や栄養摂取基準について学ぶ。 食品の選択の仕方を学習し応用できる知識を得る	1 エネルギー代謝 2 日本人の食事摂取基準 3 ライフステージの栄養 4 食品の選択
	9				
後 期	10	第4章 食品の 特徴と性質	84	各食品の特徴や旬、化学成分などの違いについて理解し、食品を選択する判断力を養う	① 植物性食品とその加工品 穀類 いも及びでんぷん類 砂糖及び甘味料 豆類/種実類 野菜類/きのこ類/藻類
	11				② 動物性食品とその加工品 魚介類/肉類/卵類/乳類
	12				③ その他の食品 油脂類/菓子類/嗜好飲料類
	1				調理加工食品類/ゲル状食品
	2				

シラバス

調理専門士科

科 目 名	履修方法	総時間数	担 当 者
食品の安全と衛生	講義	専門士科 1年次135時間 (実習30時間含む) 2年次 15時間	屋比久 善昭
※実務経験のある教員等による授業科目		専修学校設置基準第41条の2	担当する教育に関する業務に2年以上従事

1 科目の目標

我々の体は、日々摂取する食事により作られ、これらの食品は、人の健康の保持増進に不可欠なものである。しかし、食品取扱い時の衛生管理やアレルギー等のお客様への情報提供などを誤ってしまうと、時に生命を脅かすこともあることを認識し、調理師として安全な食事を提供するために必要な食品衛生に関する知識を生物学的、化学的、物理学的視点から学び、具体的な衛生管理の手法を実践できるよう習得する。その他、食品を取り巻く現状や食品に関わる法令など幅広く学び、理解する。

2 教科書

食品の安全と衛生(全国調理師養成施設協会)

3 科目全体の評価の観点と趣旨

関 心 意 欲 態 度	食の提供には、責任を伴うことを認識し、食品の衛生管理を実践していくのに必要な知識を積極的に学び、知識だけではなく、意識を高めていこうとする姿勢が必要。	出席状況 学習態度 ワークショップ(WS) WS結果の発表
思 考 判 断	食品の衛生管理は、単に食品の衛生的な取り扱いだけでなく人(従事者)、物(機械、器具など)環境(調理を行う場所)など多岐にわたる衛生管理を効果的かつ合理的に行うにはどのようにしたらよいかを自ら考え、判断できる能力を備える必要がある。	テスト 学習活動 ワークショップ(WS) WS結果の発表
技 術 表 現	衛生的な食品の取り扱い、手指や器具、施設の清潔維持など安全な食を提供するには、具体的にどのように行うかを身につけ、実践していくことが必要。また、社会において人との関わり方も重要で、上司や先輩への意見や提案などをうまく伝える必要があり、これらを身につけることも大事である。	テスト 学習活動 ワークショップ(WS) WS結果の発表
知 識 理 解	衛生管理に関する知識を得ることも大事だが、これらを調理現場で活かすことができるかが重要。そのためには授業で得た知識を自身で咀嚼して理解することが必要。	テスト ワークショップ(WS) WS結果の発表 口頭質問

4 評価の方法

テストによる評価は、前期・後期の2回行う。いずれも100点法(素点)とする

評価はテストの他に日々の授業態度(学ぶ姿勢)、出席状況、ワークショップ及びその結果の発表などにより総合的に判断する。

※ワークショップでは、テーマ(課題)に対しグループで意見を出し合い、これらをまとめ、発表する

5 学習計画:食品の安全と衛生 (年間授業計画)調理専門士科1年生

学期	月	単 元	時間	指導目標	学習内容及び留意点		
前 期	4	第1章 食の安全と衛生	66時間 (実習15時間含)	食品の安全を守るために 調理師が果たすべき役割を 理解してもらう。	人の健康を害する要因には どのようなものがあり、食の安全 を守るとはどういうことなのか 食の安全確保のための 調理師の責務を学ぶ。		
	5						
	6	第2章 食品と微生物				微生物による健康危害の発生 を未然に防止する基礎を 習得してもらう。	微生物の種類、大きさ、微生物の 生息場所、増殖の仕組みや 汚染、腐敗の原因を理解し、 微生物による健康危害防止の 基礎を学ぶ。
	7						
	9	第3章 食品と化学物質	食品添加物をはじめとする 各物質の特性を学び、利点と 安全性を知り、適切に使用する ことの必要性を理解してもらう また食品添加物の誤った使用や 有害な化学物質について その危険性について理解 してもらう。	食品添加物の用途、酒類や安全 に利用するための基準が どのように決められているかを 理解する。 また、人の健康を害する有害な 化学物質の特徴やこれまでに 起こった事件例を学び、 危険性を理解する。			
後 期	10	第4章 器具・容器 包装の衛生	69時間 (実習15時間含)	器具・容器包装の食品衛生法 の規定を学び、適正な使用方法 を理解する。	器具・容器包装の材質や用途、 材質別の特徴を理解し、 使用目的に応じ、適正に利用 できる知識を身につける。		
	11						
	12						
		1		第5章 飲食による 健康危害	健康の源であるべき飲食物が 逆に健康危害の原因になる 理由を科学的に知り、その予防 について理解してもらう。	飲食による健康危害の種類には 細菌やウイルス、寄生虫、 動物性、植物性の自然毒、 化学物質などがあり、これらを 理解し、どのように健康危害を 未然に防止するかを学ぶ。	
2							
実 習 詳 細	7 8 9 10 11 12	第7章 食品衛生実習 詳細 ※6月～1月の間に実施	30時間 前期:15時間 後期:15時間	実験を通じ、衛生及び品質管理 の重要性を理解し、また検査や 測定が食品取扱い現場でも できることを知ってもらう。	食品や使用水の異変を検査や 測定を行うことにより科学的に 判断することができることを学び 衛生管理の重要性を理解し、 検査が身近なものだと 感じてもらう。		

シラバス

調理専門士科

科 目 名	履修方法	総時間数	担 当 者
調理理論と食文化概論	講義	専門士科 1年次 135 時間 2年次 15時間	笠原 寛子
※実務経験のある教員等による授業科目	専修学校設置基準第41条の2		担当する教育に関する業務に 2年以上従事

1 科目の目標

食品のおいしさは、調理することによって食品の性状を変化させていることが多い。
食品の特性を踏まえて調理過程を科学的に捉える事は、それぞれの調理操作について
「なぜそうするのか」という裏付けを知ることになり 調理技術の習得をより確かなものにすることができる。
調理技術の習得をより確かなものにすることができる。

2 教科書

4 調理師養成教育全書 「調理理論と食文化概論」

3 科目全体の評価の観点と趣旨

関 心 意 欲 態 度	調理科学に関心を持ち、調理操作技術の改善と発展的な応用料理に意欲的に取り組み、さらに美味しさを引き出す研究心と実践する態度	出席状況 学習活動 提出物
思 考 判 断	調理の目的に就いて思考を深め、調理の優れた方法や技術は科学的根拠に基づいていることを判断し、調理操作技術を高める能力を身に付けている	テスト 日頃の学習態度
技 術 表 現	調理技術に関する原理を知ることによって基礎的、基本的な調理技術を身に付け、その成果を調理を通して表現する	テスト 日頃の学習態度
知 識 理 解	調理の専門職である調理師は調理理論で得た基礎的、基本的な知識を身に付け、調理技術の習得を速やかにすることが出来ることを理解している	テスト 日頃の学習態度

4 評価の方法

- ・前期、後期は100点法(素点)とする
- ・評価の基準としてはテストの外に提出物[各章のcheck pointのレポート)をみる

5 学習計画:調理理論と食文化概論 (年間授業計画) 調理専門士科1年生

学期	月	単 元	時間	指導目標	学習内容及び留意点
前 期	4	第1章 調理とおいしさ	66	調理理論を学ぶにあたり まずおいしさとの関係から 調理の意義や目的に ついて理解する	1 調理 2 美味しさの構成
	5				
	6 7 9	第2章 調理の基本操作		調理操作の種類と特徴を 学び、料理に適した調理 操作を選択し、さらに 応用できるようにする	1 非加熱調理操作 2 加熱調理操作
後 期	10 11 12 1 2	第3章 食品の調理科学	69	食品の性質を調理による 変化を捉えることで 調理の要点を明らかにする	1 植物性食品 2 動物性食品 3 その他の食品

シラバス

調理師科・調理専門士科1年生

科 目 名	履修方法	総時間数	担 当 者
調理理論と食文化概論	講義	調理師科 30時間 専門士科1年生30時間	宮川 典子
専門調理師	専修学校設置基準第41条の1		当該業務に通算6年以上従事

1 科目の目標 <食文化概論>

- 1 調理師に必要とされる文化の継承や食への理解を深め、更に実践出来る能力を養い、社会に貢献出来るよう、導く
- 2 日本の食文化の変遷について学習し、調理師の役割を理解する
- 3 諸外国の食文化の歴史と変遷について学習することで国際理解を深める

2 教科書

- 4 調理師養成教育全書（調理理論と食文化概論）

3 科目全体の評価の観点と趣旨

関 心 意 欲 態 度	出席状況や授業態度 質疑応答 疑問点を投げかける	出席状況 日頃の学習態度
思 考 判 断	日本や諸外国の食生活の変遷と文化において 地理的、文化的要因について理解することが 出来る	テスト 日頃の学習態度
技 術 表 現	日本、世界の食文化を伝承、創造できる 技術を習得し、適切に表現することが出来る また、これらを理解した上で食育活動の方法を理解し 実践することが出来る	テスト 日頃の学習態度
知 識 理 解	国内及び各国の時代の特徴や地域的な特徴、 料理様式、また食育についてを理解する	テスト 日頃の学習態度

4 評価の方法

- | | | | |
|---|----------|-----|-------------|
| ① | 定期試験 | 80% | ①～③を考慮し評価する |
| ② | 出席 | 10% | |
| ③ | 提出物、授業態度 | 10% | |

5 学習計画（年間授業計画） 調理専門士科 1年 … 食文化概論

学期	月	単 元	時間	指導目標	学習内容及び留意点
前 期	4	第6章	18	「食育」について理解する	・現代の食環境・食志向 ・食文化の継承者としての役割 - 食育教材の政策
	5	第4節			
	6	現代の食生活と			
	7	未来の食文化			
	9	第5章			
	10	食と文化			
後 期	11	食文化の成り立ち	12	多様な食文化について理解する	・食文化の成り立ち ・多様な食文化 ・食文化の共通化と国際化
	12	第6章 第1節 日本の食文化史			
	1	西洋の食文化史			
		中国の食文化			
	2	多国籍の食文化			
	3	まとめ			

シラバス

調理師科・調理専門士科1年生 2年生

科 目 名	履修方法	総時間数	担 当 者
調 理 基 礎 校外実習	実習	調理師科21時間・校外実習60時間 調理専門士科1年生36時間・校外実習60時間 調理専門士科2年生24時間・校外実習60時間	安里 剛
設置基準	専修学校設置基準第41条の5	特定の分野について特に優れた知識、技術、技能及び経験を有する	

1 科目の目標

- ・調理の基礎をしっかりと学ぶことにより、社会に出ても通用する自信を身につける
- ・校外実習により現場の厳しさを知り、学校での勉強の大切さを感じ、真剣さを身につける
- ・食べていただく責任感を身につける

2 教科書

5 調理実習(全国調理師養成施設協会)
調理実習レシピ集

3 科目全体の評価の観点と趣旨

関 心 意 欲 態 度	謙虚な気持ちで学ぶ姿勢があるか 現状で満足せず、もっと学びたい意欲があるかどうか 服装、髪、身だしなみ等調理にふさわしいかどうか 衛生に気を付けているかどうか	出席状況 学習活動 提出物
思 考 判 断	食べる相手の気持ちになって料理を作れているか 食べる相手の気持ちになって盛り付けが来ているか	テスト 日頃の学習態度
技 術 表 現	正確な手順で指示どおり来ているか 盛り付けを表現と考えて盛り付けが来ているか	テスト 日頃の学習態度
知 識 理 解	食の安全を第一に考え、食材、調理技術を 身に付けているかどうか	テスト 日頃の学習態度

4 評価の方法

実技テスト
出席状況
授業態度

5 学習計画:調理基礎 (年間授業計画) 調理専門士科 1年

学期	月	単 元	時間	指導目標	学習内容及び留意点
前 期	4	調理基礎 1	3	調理器具の名前をしっかりと覚える きちんとした白衣の付け方を身に付ける	実習台の器具点検 包丁の説明 実習白衣の正しい付け方
		調理基礎 2	3	正しい包丁のとぎ方を身に付ける 包丁の基礎である大根のかつらむきを覚える 野菜の切り方を覚える	和包丁のとぎ方 大根の桂むき
		調理基礎 3	3	正しい包丁のとぎ方を身に付ける 野菜の切り方を覚える	洋包丁のとぎ方 じゃが芋のシャトー切り
		調理基礎 4	3	正しい包丁のとぎ方を身に付ける 野菜の切り方を覚える	中華包丁のとぎ方 野菜の切り方
後 期	6	調理基礎 5 6 7	3	西洋料理実技テスト練習	テスト項目練習
	9	校外実習	60	現場の厳しさを感じ 今後の実習に役立てる	ホテル・病院・福祉施設 保育園での実践研修
	11	調理基礎 8	3	日本料理実技テスト練習	テスト項目練習
	3	調理基礎 9	3	調理法別実習	調理五法の理論的実習

シラバス

調理師科・調理専門士科

科 目 名	履修方法	総時間数	担 当 者
日本料理	実習	調理師科12時間 専門士科1年生9時間 専門士科2年生18時間	玉城 哲
設置基準	専修学校設置基準第41条の5		特定の分野について特に優れた知識、技術、技能及び経験を有する

1 科目の目標

調理師としての誇りを胸に持ち技を身に付け、おいしく作るのはもちろん、衛生的で安全な調理法を身に付けて、職業人として最低限の知識、見識、教育等を習得できるような基礎作りを目標とする。

2 教科書

5調理実習(全国調理師養成施設協会)

調理実習レシピ集

3 科目全体の評価の観点と趣旨

関 意 欲 態 度	食べること、作ることに興味を持ち、衛生、安全面にも気配りできる心構えが出来ているか	出席状況 学習活動 提出物
思 考 判 断	日頃から研鑽を積み、調理師としての修業の日々に備える心構えが出来ているか	テスト 日頃の学習態度
技 術 表 現	実習で最低でも真似ることと、基本的な技術が何であるかを見極め、身に付けて覚えているか	テスト 日頃の学習態度
知 識 理 解	伝統的な調理技術、様式等を継承する役割を理解し、それを担うという心構えができていますか	テスト 日頃の学習態度

4 評価の方法

実技考查85%

授業態度、出席状況15%

5 学習計画:調理実習・日本料理 (年間授業計画)調理専門士科1年生

学 期	月	単 元	時 間	指 導 目 標	学 習 内 容 及 び 留 意 点
前 期	4		3	基本の魚のさばき方	魚の三枚おろし
後 期	9		3	だし巻きの鍋の返し方	だし巻き卵
期	12		3	照り焼きの作り方 サーモンを使った介護食	ぶりの照り焼き サーモンのけんちゃん蒸し

シラバス

調理師科 ・ 調理専門士科

科 目 名	履修方法	総時間数	担 当 者
日本料理	実習	調理師科12時間 専門士科1年生12時間 専門士科2年生18時間	上原 功
設置基準	専修学校設置基準第41条の5		特定の分野について特に優れた知識、技術、技能及び経験を有する

1 科目の目標

調理師としての誇りを胸に持ち、技を身に付け、おいしく作るのはもちろん、衛生的で安全な調理法を身に付けて、職業人として最低限の知識、見識、教養等を習得できるような基礎作りを目標とする。

追記

2年目においては、前年に学び身につけて知識と技術を更に上級へと向上できるよう取り組んでいく

2 教科書

5調理実習(全国調理師養成施設協会)
調理実習レシピ集

3 科目全体の評価の観点と趣旨

関 心 意 欲 態 度	食べること、作ることに興味を持ち、衛生、安全面にも気配りできる心構えができていますか	出席状況 学習活動 提出物
思 考 判 断	日頃から研鑽を積み、調理師としての修業の日々に備える心構えが来ているか	テスト 日頃の学習態度
技 術 表 現	実習で最低でも真似ることと、基本的な技術が何であるかを見極め、身に付けて覚えているか	テスト 日頃の学習態度
知 識 理 解	伝統的な調理技術、様式等を継承する役割を理解し、それを担うという心構えが来ているか	テスト 日頃の学習態度

4 評価の方法

実技考查 85%

授業態度、出席状況 15%

5 学習計画:調理実習・日本料理 (年間授業計画)

調理専門士科1年生

学期	月	単 元	時間	指導目標	学習内容及び留意点
前 後 期	4		3	日本料理の基本の切り方 桂むきのやり方	野菜の切り方 桂むき
	7		3	串のうち方 素材の下処理の仕方 天ぷらの衣づくり 天ぷらの揚げ方	鮎の塩焼き 天ぷら
	1		3	里芋の六方むき 木の葉南瓜 エビの処理 野菜の色だし	野菜の炊き合わせ
	3		3	シャリの合わせ方 すしの握り方 細巻き、ガリの作り方 ネタの切り方 軍艦寿司の作り方	握りずし 細巻きずし 軍艦寿司

シラバス

調理師科 ・ 調理専門士科

科 目 名	履修方法	総時間数	担 当 者
日本料理	実習	調理師科9時間 専門士科1年生9時間 専門士科2年生15時間	秋吉 実
※実務経験のある教員等による授業科目	専修学校設置基準第41条の1		当該業務に通算6年以上従事

1 科目の目標

調理師としての基礎を学び、基本的な技・美的センスを体感し、料理を作る楽しさ、人に喜んでもらえる嬉しさを、感じること。
季節の食材について多くの知識を習得し、その使い方を学ぶ

2 教科書

5調理実習(全国調理師養成施設協会)
調理実習レシピ集

3 科目全体の評価の観点と趣旨

関 心 意 欲 態 度	調理実習に取り組む姿勢を強く態度で示すこと	出席状況 学習活動 提出物
思 考 判 断	調理実習の時はその目的に集中しているか	テスト 日頃の学習態度
技 術 表 現	調理師いわば包丁人として基本的な技術、器の使い方、創意工夫等が身に付いているか	テスト 日頃の学習態度
知 識 理 解	調理師としての知識を身に付けて、意欲的に取り組む態度があるか	テスト 日頃の学習態度

4 評価の方法

日本料理は盛り付けや器の使い方で美観や創造性がはかれる
調理実習の前に必ず手洗いをしているか
無駄な話をしていないか
自分で作った料理をみて、関心を持っているか

5 学習計画:調理実習・日本料理 (年間授業計画) 調理専門士科1年生

学期	月	単 元	時間	指導目標	学習内容及び留意点
前期	5		3	出し汁の作り方 野菜の下準備 調味料の入れ方/使い方	蛤の潮汁 筑前煮
	1		3	しゃりの合わせ方 具材の準備 蒸し器の使い方	カリフォルニアロール 茶碗蒸し
	2		3	鯛の下処理 土鍋ご飯の炊き方 吸物の作り方	鯛の炊き込みご飯 沢煮椀
後期					

シラバス

調理師科・調理専門士科

科 目 名	履修方法	総時間数	担 当 者
日本料理	実習	調理師科9時間 専門士科1年生9時間 専門士科2年生15時間	安里 剛
設置基準	専修学校設置基準第41条の5		特定の分野について特に優れた知識、技術、技能及び経験を有する

1 科目の目標

調理師としての誇りを胸に持ち日本料理の技術を身に付け、おいしく作るのはもちろん、衛生的で安全な調理法を身に付けて、職業人としての知識、見識、教育等を習得できるような基礎作りを目標とする。

2 教科書

5調理実習(全国調理師養成施設協会)
調理実習レシピ集

3 科目全体の評価の観点と趣旨

関 心 意 欲 態 度	食べること、作ることに興味を持ち、衛生、安全面にも気配りできる心構えが出来ているか	出席状況 学習活動 提出物
思 考 判 断	日頃から研鑽を積み、調理師としての修業の日々に備える心構えが出来ているか	テスト 日頃の学習態度
技 術 表 現	実習で最低でも真似ることと、基本的な技術が何であるかを見極め、身に付けて覚えているか	テスト 日頃の学習態度
知 識 理 解	伝統的な調理技術、様式等を継承する役割を理解し、それを担うという心構えができていくか	テスト 日頃の学習態度

4 評価の方法

実技考査85%

授業態度、出席状況15%

5 学習計画:調理実習・日本料理 (年間授業計画)調理専門士科1年生

学期	月	単 元	時間	指導目標	学習内容及び留意点
前 後 期	6		3	日本料理のだしのとり方 野菜の切り方 火加減を学ぶ	一番だし・二番だし 味噌汁 香の物 白飯の炊き方
	7		3	テスト練習	桂むき だし巻き卵 蛇腹胡瓜
	2		3	鍋物料理の基本	寄せ鍋

シラバス

調理師科・調理専門士科

科 目 名	履修方法	総時間数	担 当 者
西洋料理	実習	調理師科27時間 専門士科1年生27時間 専門士科2年生48時間	平良 清徳
※実務経験のある教員等による授業科目	専修学校設置基準第41条の1	当該業務に通算6年以上従事	

1 科目の目標

調理の基礎・知識・技術の習得を目的とし、実習を通して、各々の才能を引き出し、自らの進む分野を導く。
調理師として本物、本質が求められる時代にしっかりと基本を学んでもらうこと。

2 教科書

5調理実習(全国調理師養成施設協会)
調理実習レシピ集

3 科目全体の評価の観点と趣旨

関 心 意 欲 態 度	西洋料理を通して、ヨーロッパの文化に関心を持ち、調理実習を意欲的に取り組む態度。 技術の向上を図る努力をしているか。	出席状況 学習活動 提出物
思 考 判 断	西洋料理について、自らの思考を深めて 創意工夫をする態度を身に付けているかどうか	テスト 日頃の学習態度
技 術 表 現	基礎・基本的な技術を身に付けて、教科書を ベースに実習を計画し、その成果を実技テスト等で 的確に表現できるかどうか	テスト 日頃の学習態度
知 識 理 解	西洋料理に関する基礎・基本的な知識を 身に付けて、調理師としての自らの役割を 十分理解しているかどうか	テスト 日頃の学習態度

4 評価の方法

前期、後期の実技テストを重点に日頃の実習態度、出欠、遅刻の状況を重く見る。
清潔なユニホーム、身だしなみがきちんとしてできているかどうか。

5 学習計画:調理実習・西洋料理 (年間授業計画)

調理専門士科1年生

学期	月	単 元	時間	指導目標	学習内容及び留意点
前 期	4		3	包丁の使い方	野菜の切り方
	5		3 3	基本的なだしの取り方 魚のさばき方 ソースの作り方	ブイヨン・ド・プフ ブイヨン・ド・ボライユ フュ、メ・ド・ポワソン 白身魚のエスカロップワイン蒸し ソース、ヴァンプラン
	6		3	シャトーのむき方 卵の扱い	カロットグラッセ グラタン・ボンムアラドフィノア オムレツ
後 期	7		3	スープの作り方	フレンチトースト ポタージュ・パルマンティエ
	9		3	リゾットの作り方 火の入れ加減	リゾット・ア・ラ・ミラネーゼ ミネストローネ
	10		3	ベシャメルソースの作り方 鶏肉の扱い方	若鶏股肉のクリーム煮 彩野菜添え
	11		3	火の入れ加減	ソーモン・ポワレ・アボカド焼き ビーフストロガノフ
	1		3	マリナードの作り方 ピロシキ生地と焼き方を学ぶ	エスカベッシュ ピロシキ

シラバス

調理師科・調理専門士科

科 目 名	履修方法	総時間数	担 当 者
西洋料理	実習	調理師科12時間 専門士科1年生12時間 専門士科2年生18時間	喜屋武 直彦
設置基準	専修学校設置基準第41条の5		特定の分野について特に優れた知識、技術、技能及び経験を有する

1 科目の目標

日本ではフランス料理、イタリア料理、ドイツ料理、ロシア料理、イギリス料理、スペイン料理など欧州諸国の料理の総称を西洋料理といている。

これらの料理はそれぞれの国の国民性や嗜好、気候風土や産物などによって特徴があり、面白い。

西洋料理にも流行があるが、世界的にみるとその基本はフランス料理であり、技術や調理法が凝縮されている。そこでフランス料理を標準に学習していく。

2 教科書

5調理実習(全国調理師養成施設協会)
調理実習レシピ集

3 科目全体の評価の観点と趣旨

関 心 意 欲 態 度	挨拶と返事、コックコートに着こなし、整理整頓、衛生管理等に意欲、関心があり態度に表れているかどうか	出席状況 学習活動 提出物
思 考 判 断	身近な食材からの料理方法を考え、料理の楽しさから創造性を発揮できたかどうか	テスト 日頃の学習態度
技 術 表 現	ちゃんとした料理は誉め、手を抜いたら注意をして直していく。技術は真剣に身に付けていくこと	テスト 日頃の学習態度
知 識 理 解	アルバイトを推奨する。疑問を持つこと、質問をする。また質問をさせる。 テキスト、レシピの理解度をチェックする	テスト 日頃の学習態度

4 評価の方法

料理に対する愛情、日ごろからの授業態度と食べる側の気持ちを理解しているかどうか

5 学習計画:調理実習・西洋料理 (年間授業計画)

調理専門士科1年生

学期	月	単 元	時間	指導目標	学習内容及び留意点
前 期	5		3	調理師としてのあり方 マヨネーズの作り方 玉葱の炒め方	ソースマヨネーズ 海の幸とアボガドのタルタル 仕立て、ソースマヨネーズ オニオングラタンスープ
	9		3	牛肉の下処理 トマトソースの作り方 野菜の盛り付け方	牛フィレ肉のカツレツミラノ風 シャキシャキ野菜とトマトのサラダ
後 期	11		3	鶏肉の巻き方 マロンソースの作り方 ラビゴットソースの作り方 盛り付けの仕方	若鶏のパロディーズ 帆立貝のラビゴットソース添え
	2		3	デュクレレソースの作り方 マリネ液の作り方	白身魚のワイン蒸し ソースデュクレレ 野菜のマリーネ

シラバス

調理師科・調理専門士科

科 目 名	履修方法	総時間数	担 当 者
中国料理	実習	調理師科12時間 専門士科1年生12時間 専門士科2年生21時間	名嘉 剛志
設置基準	専修学校設置基準第41条の5		特定の分野について特に優れた知識、技術、技能及び経験を有する

1 科目の目標

中国料理について、調理師として必要な知識をひとつと理解すること。
だしのとり方、前菜、コース料理のメイン、盛り付け、デザート等教科書の実習で行う基本を真剣に習得すること。

2 教科書

5調理実習(全国調理師養成施設協会)
調理実習レシピ集

3 科目全体の評価の観点と趣旨

関 心 意 欲 態 度	中国料理に対する興味、関心、意欲を自ら 見せる態度が必要。	出席状況 学習活動 提出物
思 考 判 断	中国料理に対する広範な知識。	テスト 日頃の学習態度
技 術 表 現	包丁の手入れ、包丁の使い方等地道な努力を しているか。	テスト 日頃の学習態度
知 識 理 解	中国料理を理解しようとする意欲を見せているか	テスト 日頃の学習態度

4 評価の方法

中国料理に対する意欲を見せること。声が出ているか。髪が清潔で十分手入れされているか。
はきはきた態度が見られるか。やる気が見られるか。
長い歴史と広大な国土に育まれた中国料理に対する興味と理解が見られるか。

5 学習計画:調理実習・中国料理 (年間授業計画)

調理専門士科1年生

学期	月	単 元	時 間	指導目標	学習内容及び留意点
前 期	5		3	基本のスープの作り方 基本の餡掛けの作り方	什錦豆腐湯 芙蓉青菜
	6		3	鶏肉の下処理と調理法 魚介の切り方	棒棒鶏 姜汁墨魚
	7		3	豚肉の下処理 海老の下処理	青椒肉絲 干焼蝦仁
後 期	3		3	餡掛け炒飯の作り方 基本の豚肉料理	什錦炒飯 咕咾肉

シラバス

調理師科・調理専門士科

科 目 名	履修方法	総時間数	担 当 者
中国料理	実習	調理師科12時間 専門士科1年生12時間 専門士科2年生21時間	川上 明登 嘉陽田 翔伍
設置基準	専修学校設置基準第41条の5		特定の分野について特に優れた知識、 技術、技能及び経験を有する

1 科目の目標

常に衛生管理を心掛け、安心して安全な調理作業を行うよう学習する。
中国料理独特の調理技法や知識を理解し、習得することを目標とする。

2 教科書

5調理実習(全国調理師養成施設協会)
調理実習レシピ集

3 科目全体の評価の観点と趣旨

関 心 意 欲 態 度	中国料理に対する関心をもち、意欲的に 質問等を行う態度を示す。	出席状況 学習活動 提出物
思 考 判 断	中国料理に対しての知識を理解し、 的確に判断する。	テスト 日頃の学習態度
技 術 表 現	調理器具を基本通り扱い、作業を行う。	テスト 日頃の学習態度
知 識 理 解	中国料理に興味をもち、理解しようとする 意欲を見せているか。	テスト 日頃の学習態度

4 評価の方法

中国料理に対し、関心を持ち意欲的である。
常に衛生管理に気を配り、身の回りの整理整頓に心掛けているか。
中国料理の知識を高める為、努力しているか。

5 学習計画:調理実習・中国料理 (年間授業計画)調理専門士科1年生

学期	月	単 元	時間	指導目標	学習内容及び留意点
前	7		3	鶏肉の下処理 鶏肉の煮込み方	炸子鶏塊 蕃茄鶏丁
期	7		3	中華鍋の使い方 海鮮の下処理	麻婆豆腐 沙律蝦仁
後	9		3	豚肉の下処理 蒸物の調理法	八宝辣醬 地燉蛋
期	12		3	牛肉の下処理 生地作り方 基本のスープ	椒香牛肉絲 薄餅卷 鶏肉清湯

シラバス

調理師科・調理専門士科

科 目 名	履修方法	総時間数	担 当 者
中国料理	実習	調理師科15時間 専門士科1年生15時間 専門士科2年生24時間	當山 翔太
設置基準	専修学校設置基準第41条の5		特定の分野について特に優れた知識、技術、技能及び経験を有する

1 科目の目標

中国料理について、調理師として必要な知識をひとつとおり理解すること。
だしのとり方、前菜、コース料理のメイン、盛り付け、デザート等教科書の実習で行う基本を真剣に習得すること。

2 教科書

5調理実習(全国調理師養成施設協会)
調理実習レシピ集

3 科目全体の評価の観点と趣旨

関 心 意 欲 態 度	中国料理に対する興味、関心、意欲を自ら 見せる態度が必要。	出席状況 学習活動 提出物
思 考 判 断	中国料理に対する広範な知識。	テスト 日頃の学習態度
技 術 表 現	包丁の手入れ、包丁の使い方等地道な努力を しているか。	テスト 日頃の学習態度
知 識 理 解	中国料理を理解しようとする意欲を見せているか	テスト 日頃の学習態度

4 評価の方法

中国料理に対する意欲を見せること。声が出ているか。髪が清潔で十分手入れされているか。
はきはきた態度が見られるか。やる気が見られるか。
長い歴史と広大な国土に育まれた中国料理に対する興味と理解が見られるか。

5 学習計画:調理実習・中国料理 (年間授業計画) 調理専門士科1年生

学期	月	単 元	時間	指導目標	学習内容及び留意点
前 期	4		3	中国料理の基本 だしのとり方 野菜の切り方	だしのとり方 野菜の切り方
	6		3	海鮮の処理の仕方	麵包蝦球(糖酢)
後 期	7		3	野菜の炒め方 鶏肉の調理法 豚肉の調理法	苦瓜炒鶏條 頬肉叉焼 芥末卷心菜
	11		3	蒸物の調理法 揚げ物の調理法	腸詰おこわ 松鼠魚
	1		3	中華鍋の振り方 肉の処理と調理法	回鍋肉 紅焼鶏翅

シラバス

調理師科・調理専門士科

科 目 名	履修方法	総時間数	担 当 者
琉球料理	実習	調理師科36時間 専門士科1年生36時間 専門士科2年生45時間	仲村 公子 金城 桐子
設置基準	専修学校設置基準第41条の5		特定の分野について特に優れた知識、 技術、技能及び経験を有する

1 科目の目標

- (1) 「琉球料理」の実習を通して、沖縄の伝統的な食文化と豊かな食生活の知識、技能を習得し、料理を通して歴史的背景を学ぶ。
- (2) 「琉球料理」独自の食材、調理方法、知識を習得させる。
- (3) 家庭での食生活を充実させ「琉球料理」を取り入れた料理の普及、伝承、行事の促進につなげさせる。

2 教科書

独自のレシピ

3 科目全体の評価の観点と趣旨

関 心 意 欲 態 度	「琉球料理」に関心を持ち、実習を意欲的に取り組む態度を身に付けているか	出席状況 学習活動 提出物
思 考 判 断	基礎的、基本的な知識と技術を活用し適切に判断し、創意工夫が出来る能力を身に付けているか	テスト 日頃の学習態度
技 術 表 現	調理において基礎、基本的な技術を身に付け、盛り付け方、器の調和など、創意工夫する能力を身に付けているか	テスト 日頃の学習態度
知 識 理 解	指導に従い、調理ができ、基礎的、基本的な技術が身に付いているか、「琉球料理」に関心をもっているか	テスト 日頃の学習態度

4 評価の方法

- (1) 指導に従って料理が出来上がっているか8材料の切り方、味付け、調理方法など
- (2) 仕上げ、盛り付けがきれいであるか(盛り付け方、器が調和しているか)
- (3) 服装について(衛生的であるか、頭髪、手洗いなど)
- (4) 実習中の態度(私語などは慎むこと)
- (5) レシピなどの提出物

5 学習計画 (年間授業計画)調理専門士科1年生

学期	月	単 元	時間	指導目標	学習内容及び留意点
前期	5		3	沖縄の伝統的食文化、食生活について理解する 「豚肉」について、下茹で、処理方法を習得する。豚肉の部位、方言名・	クファージュシー ナマシグラー 三枚肉の茹で方
	5		3	部位よっての調理方法を学び、習得する 「豚だし」「鰹だし」のとり方を理解する	イナムドゥチ アンダンスー 白米の炊き方
	6		3	琉球料理の特徴について理解を深める	ポーポー チンビン あまがし
	7		3	季節野菜の調理法 基本の琉球菓子	ナーベールンブシー くずもち
	7		3	現在でも受け継がれている「行事食」を習得し、実生活の中で学んだ事を生かし、伝承していく チャンプルー、イリチー、タシヤー、	ゴーヤーチャンプルー サーターアンダーギー ゴーヤージュース
後期	9		3	行事食、庶民料理、宮廷料理の違いを理解する。	ラッチョーチャンプルー ンジャナバースーネー
	10		3	骨付き豚の処理と汁物料理 沖縄独特の食材の下処理、調理方法を学ぶ	ソーキ汁 ウムクジアンダーギー
	11		3	庶民料理、柔らかい飯料理 酢味噌の作り方	フーチバージュージー ハンダマの酢味噌かけ
	12		3	伝統汁物料理の作り方 せん切りの仕込みと調理法	クーリジシ せん切りイリチー
	1		3	手打ち麺とだしの取り方 豚肉の煮込み方	沖縄そば 麺・そば汁・煮付け
	2		3	伝統、琉球菓子の作り方 スヌイの処理方法と揚げ物の基本	ちんすこう スヌイの天ぷら
	3		3	豚肉と野菜の切り方 伝統、琉球菓子の作り方	ヌンクウグラー 三月菓子

シラバス

調理師科・調理専門士科

科 目 名	履修方法	総時間数	担 当 者
製 菓	実習	調理師科18時間 専門士科1年生18時間 専門士科2年生24時間	野上 隆
設置基準	専修学校設置基準第41条の5		特定の分野について特に優れた知識、技術、技能及び経験を有する

1 科目の目標

- (1) 洋菓子製造の基礎を教える(計量、食材への知識、衛生)
- (2) 洋菓子の基本を教える(基本のお菓子、生地、作業)
- (3) お客様へお出し出来る商品作りを身に付ける
- (4) パティシエ、デザート職人としての心構えを身に付ける

2 教科書

独自のレシピ

3 科目全体の評価の観点と趣旨

関 心 意 欲 態 度	洋菓子製造にあたっての心構えはあるか 積極的に授業を受け、意欲的な態度か	出席状況 実習態度 取り組み方 チームや先生との コミュニケーション
思 考 判 断	実習の時にスムーズに動き、的確な判断が できているか	実習態度
技 術 表 現	基本的な技術が身に付いているか 作業が丁寧に行われているか	実習態度
知 識 理 解	洋菓子製造に対しての知識を身に付けて 理解しているか	実習態度

4 評価の方法

- (1) 実習態度
- (2) 実習への取り組み方、積極性
- (3) 作業の丁寧さ、作品の仕上がり

5 学習計画:調理実習・製菓 年間授業計画)調理専門士科1年生

学期	月	単 元	時間	指導目標	学習内容及び留意点
前期	5		3	製菓を始める為の知識	シフォンケーキ
			3	器具の使い方	パッションソース
				計量の仕方	
中期	7			基本の生地・クリーム	ババロア・ア・ラ・ヴァニージュ
				クレム・アングレーズ	チュイル・ダンテル
後期	11		3	基本の生地、クリーム	シュー・バリエ
			3	シュー生地	マドレーヌ
				クレム・パティシエール	カルト・カール
後期			3	基本の生地・クリーム	タルト・オ・フリュイ
			3	パート・シュクレ	タルト・オ・ボンム
					ガトー・オ・フロマージュ

シラバス

調理師科・調理専門士科

科 目 名	履修方法	総時間数	担 当 者
製 菓	実習	調理師科12時間 専門士科1年生12時間 専門士科2年生18時間	加藤 智彦
※実務経験のある教員等による授業科目		専修学校設置基準第41条の1	当該業務に通算6年以上従事
設置基準	専修学校設置基準第41条の5		特定の分野について特に優れた知識、技術、技能及び経験を有する

1 科目の目標

- (1) 調理全般の基礎となる、計量の正確さ及び無駄のない食材の使用法の育成
- (2) 創造性の修練と美的感覚の育成
- (3) 調理の楽しさや面白さを感じてもらうこと

2 教科書

独自のレシピ

3 科目全体の評価の観点と趣旨

関 意 態 心 欲 度	お菓子づくりに強い関心を持ち、調理実習を意欲的に取り組む態度	出席状況 学習活動 提出物
思 考 判 断	製菓について自己の考え方をしっかり持ち、創意工夫をする態度を身に付けているか	テスト 日頃の学習態度
技 術 表 現	基礎・基本的な技術を身に付け、作業がすぐできるような調理台の整理整頓ができているか	テスト 日頃の学習態度
知 識 理 解	製菓についての知識を身に付けて、さらに成長しようとする態度	テスト 日頃の学習態度

4 評価の方法

- (1) デモンストレーションの説明を真剣に聞いているか
- (2) 作業工程の手順がてきぱきとして、無駄がない
- (3) 仕上げの独創的な美的感覚と正確さ等

5 学習計画:調理実習・製菓 (年間授業計画)調理専門士科1年生

学期	月	単 元	時間	指導目標	学習内容及び留意点
前期	5		3 3	ジェノワーズの焼き方	ガトー・オ・フレーズ
後期	3		3 3	基本の冷製菓子 アングレーズソース	プリン クレームブリュレ ブランマンジェ アングレーズソース

シラバス

調理専門士科1年生

科 目 名	履修方法	総時間数	担 当 者
総合調理実習 (フードビジネス)	実習	90時間 (内30時間)	玉城 哲
設置基準	専修学校設置基準第41条の5		特定の分野について特に優れた知識、 技術、技能及び経験を有する

1 科目の目標

- 1 飲食店の開業までの流れを知る
- 2 原価計算を理解させる
- 3 差別化戦略の方向性を目標とする
- 4 サービスマーケティングをわかるようにする
- 5 外食産業を理解させる

2 教科書

調理師養成教育全書（総合調理実習）

3 科目全体の評価の観点と趣旨

関 心 意 欲 態 度	飲食店開業に向けて良い判断が出来るように 取り組み、考えや気持ちを表現できるようにする	出席状況 学習活動
思 考 判 断	自分の考えをまとめ自分自身で考え 決めるようにする	テスト 日頃の学習態度
技 術 表 現	理解を実戦に応用できるように役立たせる	テスト 日頃の学習態度
知 識 理 解	お客主義で思いやりと人の気持ちを くみ取る力を養う	テスト 日頃の学習態度

4 評価の方法

出席日数と筆記試験
講義中の態度

5 学習計画:総合調理実習<フードビジネス> (年間授業計画)調理専門士科1年生

学期	月	単 元	時間	指導目標	学習内容及び留意点
前 期	4		3	マーケティング概論	・マーケティングとは
	5		3	リサイクルマーケティング	・売り手と買い手(需要と供給)
	6		3	フードマーケティングの 最近の傾向	・マーケティング発展の流れ ・食環境の多様性
	7		3	己を知り敵を知る	・スローフード・ロハス マクロビオティック・オーガニック アンチエイジング
			3	購買意思決定プロミス	・食の安全への関心の高まり ・経営資源分析 ・SWOT分析 ・消費者分析
	9			前期のまとめテスト	・マーケティングリサーチ ・自分の能力チェック・
後 期	11			ロジャースの イノベーター理論	・マーケティング戦略のサイクル ・戦い方を知ろう ・戦略と戦術
	12		3	飲食店の基本戦略	・経営理念 ・飲食店の開業に必要な 心構え
	3		3	ビジネス拡大のポイント	・マーケティングミックス + 人的資源
	2		3	差別化戦略	・何を作ろうか(製品戦略) ・ネーミング戦略
			3	原価計算	・価格戦略 ・原価率とは
	1		3	後期のまとめテスト	・廃棄と歩留まり

シラバス

調理専門士科1年生

科 目 名	履修方法	総時間数	担 当 者
総合調理実習 (接客サービス)	実習	90時間 (内30時間)	中山 智子
設置基準	専修学校設置基準第41条の5		特定の分野について特に優れた知識、 技術、技能及び経験を有する

1 科目の目標

- ・サービスの種類や特性を理解し、商品としてのサービスを考える。
- ・サービスを通じて、調理師とのかかわりを理解し、レストランサービスの視野を広げる。
- ・接客マナーの基本を学び、コミュニケーション能力を身につける。
- ・2年次のサービス接客検定授業の内容にスムーズに入れるよう、レクチャーする。

2 教科書

調理師養成教育全書（総合調理実習）

3 科目全体の評価の観点と趣旨

関 心 意 欲 態 度	出席状況や授業態度 質疑応答を含めた積極的・主体的に学習に取り組む 姿勢がみられる。	出席状況 学習態度
思 考 判 断	他社とのコミュニケーションを円滑にする為に どのように行動すればよいかを考察でき、基礎的・ 基本的な知識と技術を使い、適切に判断し 創意工夫ができる。	テスト 学習態度
技 術 表 現	接客サービス、接客マナーを通して、おもてなし の心を理解し、安心・安全なサービスを提供できる。	テスト 学習態度
知 識 理 解	接客実務の基本的な流れ、関連する什器・設備 の名称や食事環境を把握している 情報の共有、コミュニケーションの重要性を理解する	テスト 学習態度

4 評価の方法

定期試験 80%

出席状況 授業態度 20%

5 学習計画:総合調理実習 <接客サービス> (年間授業計画)調理専門士科 1年生

学期	月	単 元	時間	学習内容及び留意点
前 期	4月	第1節 求められるサービス	3	・サービスとは何か ・サービスに関連する言葉の語源と意味 ・サービスにおける大切な姿勢 ・サービスにおける大切な姿勢 ・ホスピタリティとは
	5月	第2節 接客サービスの基本	6	・接客者としての意識 ・接遇マナーの基本 ・言葉の重要性 ・電話対応ロールプレイング
	6月	第3節 接客実務	3	・基本的なサービスの流れ ・お客様の入店から退店まで ・接客者の1日の業務 ・専門用語の基礎知識
後 期	11月	第3節 接客業務	6	・料理別サービス方法 ・日本料理 ・西洋料理 ・中国料理
	12月	第4節 食卓の演出	6	・カラーコーディネート ・テーブルコーディネート ・快適な食卓環境 ・演出実技 ・テーブルセッティング
	1月	第5節 クレーム対応	3	・クレーム対応の心構え ・クレームの種類とその対応方法 ・クレームを発生させないためには ・グループワーク
	2月	接客サービスの総まとめ サービス接遇検定導入	3	・接客サービスの概論まとめ ・サービスの本質を理解し調理師としての接客サービスの重要性を認識する ・サービス接遇検定について

シラバス

調理師科・調理専門士科

科 目 名	履修方法	総時間数	担 当 者
総合調理実習 (集団調理)	実習	調理師科30時間 調理専門士科1年生27時間 調理専門士科2年生33時間	金城 桐子
設置基準	専修学校設置基準第41条の5		特定の分野について特に優れた知識、 技術、技能及び経験を有する

1 科目の目標

特定多数の食事を供給ことで必要な技術、衛生管理を身に付ける
 栄養バランスを考えた献立作成を習得する
 栄養価計算の仕方を身に付ける
 集団調理により協調性を身に付ける

2 教科書

総合調理実習(全国調理師養成施設協会)
 沖縄の健康食(日本糖尿病協会沖縄県栄養士部会)

3 科目全体の評価の観点と趣旨

関 心 意 欲 態 度	喫食者に寄り添う調理が出来るかどうか 積極的に献立作成が出来るかどうか	出席状況 学習活動
思 考 判 断	栄養バランスを考えた献立になっているか	学習態度
技 術 表 現	正確に計量が出来るかどうか 正確に盛り付けが出来るかどうか	学習態度
知 識 理 解	衛生管理が出来るかどうか 食材、調理方法を考えているか	学習態度

4 評価の方法

出席状況
 授業態度
 協調性

5 学習計画:総合調理実習<集団調理> (年間授業計画)調理専門士科1年生

学期	月	単 元	時間	指導目標	学習内容及び留意点
前 期	4	第2章	3	集団調理実習の目的 調理施設・設備について 栄養計算ができるようにする	調理施設・設備・使い方 栄養計算の仕方
	5		3	班にわかれて 実習の流れについて 食材発注の仕方を覚える レシピの栄養計算	集団調理実習にあたって 集団調理実習の進め方 食材発注について オペレーションマニュアル作り
			3	試作 計画 本番の流れの確認	5人前作成 作業確認・食材発注の確認 オペレーションマニュアル確認
	6		3	衛生管理 実施・評価 アンケート回収	衛生管理チェック 調理・実食・片付け 評価(アンケート実施)
			3	まとめ 改善	班で話し合い、クラスで発表 次回に向けて改善する 次回病態食について
後 期	10		3	対象別献立作成 エネルギー計算の仕方 食材発注表作成	病態食 (糖尿病食) バランスのこれた健康食 献立・食材表作成 エネルギー計算
	11		3	試作 計画 本番の流れの確認	5人前作成(味・量の確認・変更) 食材発注の確認 オペレーションマニュアル確認
			3	衛生管理 実施・評価 アンケート回収	衛生管理チェック 調理・試食・片付け 評価(アンケート実施)
			3	まとめ	次年度に向けて

シラバス

調理専門士科

科 目 名		履修方法	総時間数	担 当 者
特別講義 沖縄食材スペシャリスト		講義	(63時間中) 9時間	宮川 典子 田崎 聡 永峯 さゆり
担当者紹介	管理栄養士 一般社団法人 食の風 代表 食材スペシャリスト検定講師		設置基準 該当条項	専修学校設置基準第41条1

1 科目の目標

沖縄の食材を理解し、調理師として使いこなせるようになることを目的とする。

沖縄の食材や歴史などについて学習し理解する。

観光産業で成り立っている沖縄県で地産地消の取り組みやその食材を使い調理をし、お客様に喜んで頂けるような人材育成に務める。

また、沖縄の食材と長寿についても学習する。

2 教科書・参考文献

沖縄食材図鑑

3 学習計画

回数	月	授業形態	時間数	講義内容
1	6	講義	3	沖縄の食とその背景 沖縄の野菜 沖縄の果物
2		講義	3	沖縄の食肉畜産 沖縄の魚介類 沖縄の海藻
3		講義	3	沖縄食材スペシャリスト検定 実施

シラバス

調理師科 ・ 調理専門士科

科 目 名		履修方法	総時間数	担 当 者
専門実習 介護食		実習	1年次(87時間中)3時間 2年次9時間(実習)	宮川 典子 新垣 弘美
担当者紹介	管理栄養士		設置基準 該当条項	専修学校設置基準第41条1

1 科目の目標

高齢者社会の中で介護食の知識、技術を習得することにより、世の中に貢献出来る人材育成に務める。

また、老人の心理を理解し、一人ひとり異なる介護食において「楽しい」と思える食生活を送れるサポートが出来る人材育成に務める。

2 教科書・参考文献

公益社団法人 全国調理職業訓練協会 介護食士3級 上巻・下巻・問題集

3 学習計画

画

回数	月	1年次・2年次	授業形態	時間数	
4	4	1年次	講義	3	介護概論
	5			3	医学的基礎知識
	6		実習	3	高齢者の心理
	10			3	介護食実習① アチビー他
3	10	2年次	実習	3	展開食① 和食
	11			3	展開食② 洋食
				3	テキストより抜粋

シラバス

調理専門士科

科 目 名	履修方法	総時間数	担 当 者
特別講義 体育	講義	1年生(63時間中)9時間 2年生9時間	宮城 靖
担当者紹介	日本大学体育学部体育学科卒業 元中学校体育教員	設置基準 該当条項	特定の分野について特に優れた知識、 技術、技能及び経験を有する

1 科目の目標

調理師に必要とされるコミュニケーション能力及び体力を養うため

2 教科書・参考文献

オリジナル資料

3 学習計画

回数	月	年次	授業形態	時間数	授業内容
1	前期	1年生	講義	3	体育館を使用した競技及び講義
2				3	
3				3	
1	前期	2年生	講義	3	体育館を使用した競技及び講義
2				3	
3				3	

シラバス

調理師科・調理専門士科

履修学科		調理師科・調理専門士科		
科目名		履修方法	総時間数	担当者
特別講義 キャリア形成		実習	調理師科45時間 専門士科1年生 (63時間中)36時間 専門士科2年生48時間	安里 剛 宮川 典子 金城 桐子
担当者紹介	専門調理師		設置基準 該当条項	専修学校設置基準第41条の5

1 科目の目標

学科資格試験、校内学科試験、マナー講座、会社説明会等
社会人になるためのマナー等を学ぶ

2 教科書・参考文献

オリジナル資料

3 学習計画

回数	月	授業形態	時間数	講義内容
18	通年	講座	36	食育インストラクター試験 技術考査 介護食士3級学科試験 校内学科試験 マナー講座 会社説明会 履歴書の書き方 社会学習

シラバス

調理師科 ・ 調理専門士科

履修学科		調理師科・調理専門士科		
科 目 名		履修方法	総時間数	担 当 者
専門実習 総合技術実習		実習	調理師科15時間 専門士科1年生 (87時間中)15時間 専門士科2年生39時間	安里 剛・金城 桐子 外部講師
担当者紹介	専門調理師		設置基準 該当条項	専修学校設置基準第41条の5

1 科目の目標

外部講師を招き、技と学び、体験談を聞くことにより
学校では学べない現場の厳しさ、楽しさ学ぶ。

2 教科書・参考文献

オリジナル資料

3 学習計画

回数	月	授業形態	時間数	講義内容
5	通年	実習	15	外部講師を招いての実習 中国料理 イタリア料理 ふぐ処理講習 フランス調理 日本料理 その他

シラバス

調理師科 ・ 調理専門士科

科 目 名		履修方法	総時間数	担 当 者
専門実習 介護食		実習	1年次(87時間中)3時間 2年次9時間(実習)	宮川 典子 新垣 弘美
担当者紹介	管理栄養士		設置基準 該当条項	専修学校設置基準第41条1

1 科目の目標

高齢者社会の中で介護食の知識、技術を習得することにより、世の中に貢献出来る人材育成に務める。

また、老人の心理を理解し、一人ひとり異なる介護食において「楽しい」と思える食生活を送れるサポートが出来る人材育成に務める。

2 教科書・参考文献

公益社団法人 全国調理職業訓練協会 介護食士3級 上巻・下巻・問題集

3 学習計画

回

回数	月	1年次・2年次	授業形態	時間数	
4	4	1年次	講義	3	介護概論
	5			3	医学的基礎知識
	6			3	高齢者の心理
	10		実習	3	介護食実習① アチビー他
3	10	2年次	実習	3	展開食① 和食
	11			3	展開食② 洋食
				3	テキストより抜粋

シラバス

調理師科 ・ 調理専門士科

履修学科		調理師科・調理専門士科		
科 目 名		履修方法	総時間数	担 当 者
専門実習 スキルアップ実習1		実習	調理師科84時間 専門士科1年生 (87時間中)48時間 専門士科2年生87時間	安里 剛 金城 桐子
担当者紹介	専門調理師		設置基準 該当条項	専修学校設置基準第41条の5

1 科目の目標

作品展、ビュッフェを行うことにより、レシピ作成、原価計算、盛り付け演出を学び、就職後の現場で活かせるよう学ぶ

2 教科書・参考文献

オリジナル資料

3 学習計画

回数	月	授業形態	時間数	講義内容
調理師科	4月～ 3月	実習	63時間	グループ作品展 個人作品展 卒業ビュッフェ
専門士科 1年生	4月～ 3月	実習	33時間	グループ作品展 個人作品展
専門士科 2年生	4月～ 3月	実習	63時間	グループ作品展 個人作品展 卒業ビュッフェ

シラバス

調理師科 ・ 調理専門士科

履修学科		調理師科・調理専門士科		
科 目 名		履修方法	総時間数	担 当 者
専門実習 スキルアップ実習2		実習	調理師科18時間 専門士科1年生 (87時間中)18時間 専門士科2年生15時間	安里 剛 宮川 典子 金城 桐子
担当者紹介	専門調理師		設置基準 該当条項	専修学校設置基準第41条の5

1 科目の目標

学内実技テスト、料理検定上級、介護食士実技テスト
テーブルマナー等、資格試験や社会人になるためのマナー等を学ぶ

2 教科書・参考文献

オリジナル資料

3 学習計画

回数	月	授業形態	時間数	講義内容
	通年	実習		介護食士3級試験 料理検定上級試験 テーブルマナー等 社会学習 実技テスト 等

